CE

Bartscher



MFG 7340 / 1582001



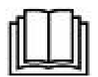
MFGO 7060 / 1582101



MFG 7360 / 1582201

V1/1114

DEUTSCH
Original-Bedienungsanleitung



Bedienungsanleitung vor Inbetriebnahme lesen und griffbereit am Gerät aufbewahren!

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Germany

Tel.: +49 (0) 5258 971-0
Fax: +49 (0) 5258 971-120

Service-Hotline: 0180 5 971 197
(14ct/Min. aus dem deutschen Festnetz)

1. Allgemeines

1.1 Informationen zur Bedienungsanleitung

Diese Bedienungsanleitung beschreibt die Installation, Bedienung und Wartung des Gerätes und dient als wichtige Informationsquelle und Nachschlagewerk.

Die Kenntnis aller in ihr enthaltenen Sicherheitshinweise und Handlungsanweisungen schafft die Voraussetzung für das sichere und sachgerechte Arbeiten mit dem Gerät.

Darüber hinaus sind die für den Einsatzbereich des Gerätes geltenden örtlichen Unfallverhütungsvorschriften und allgemeinen Sicherheitsbestimmungen einzuhalten.

Die Bedienungsanleitung ist Produktbestandteil und in unmittelbarer Nähe des Gerätes für das Installations-, Bedienungs-, Wartungs- und Reinigungspersonal jederzeit zugänglich aufzubewahren.

1.2 Symbolerklärung

Wichtige sicherheits- und gerätetechnische Hinweise sind in dieser Bedienungsanleitung durch Symbole gekennzeichnet. Die Hinweise sind unbedingt zu befolgen, um Unfälle, Personen- und Sachschäden zu vermeiden.

 **GEFAHR!**

Dieses Symbol macht auf unmittelbar drohende Gefahr aufmerksam, die zu schweren Körperverletzungen oder zum Tod führt.

- Zur Vermeidung der Gefahr die aufgeführten Anweisungen befolgen

 **WARNUNG!**

Dieses Symbol kennzeichnet gefährliche Situationen, die zu schweren Körperverletzungen oder zum Tod führen können.

- Zur Vermeidung der Gefahr die aufgeführten Anweisungen befolgen

 **VORSICHT!**

Dieses Symbol kennzeichnet möglicherweise gefährliche Situationen, die zu leichten Verletzungen führen oder Beschädigung, Fehlfunktionen und/oder Ausfall des Gerätes zur Folge haben können.

- Zur Vermeidung der Gefahr die aufgeführten Anweisungen befolgen



Dieses Symbol hebt Tipps und Informationen hervor, die für eine effiziente und störungsfreie Bedienung des Gerätes zu beachten sind.

1.3 Haftung und Gewährleistung

Alle Angaben und Hinweise in dieser Bedienungsanleitung wurden unter Berücksichtigung der geltenden Vorschriften, des aktuellen ingenieurtechnischen Entwicklungsstandes sowie unserer langjährigen Erkenntnisse und Erfahrungen zusammengestellt.

Die Übersetzungen der Bedienungsanleitung wurden ebenfalls nach bestem Wissen erstellt. Eine Haftung für Übersetzungsfehler können wir jedoch nicht übernehmen. Maßgebend ist die beiliegende deutsche Version dieser Bedienungsanleitung.

Der tatsächliche Lieferumfang kann bei Sonderausführungen, der Inanspruchnahme zusätzlicher Bestelloptionen oder auf Grund neuester technischer Änderungen u. U. von den hier beschriebenen Erläuterungen und zeichnerischen Darstellungen abweichen.

 **VORSICHT!**

Diese Bedienungsanleitung ist vor Beginn aller Arbeiten am und mit dem Gerät, insbesondere vor der Inbetriebnahme, sorgfältig durchzulesen!

Der Hersteller übernimmt **keine Haftung** für Schäden und Störungen bei:

- Nichtbeachtung der Anweisungen zur Installation, Bedienung und Reinigung;
- nicht bestimmungsgemäßer Verwendung;
- technischen Änderungen durch den Benutzer;
- Verwendung nicht zugelassener Ersatzteile.

Technische Änderungen am Produkt im Rahmen der Verbesserung der Gebrauchs-eigenschaften und der Weiterentwicklung behalten wir uns vor.

1.4 Urheberschutz

Die Bedienungsanleitung und die in ihr enthaltenen Texte, Zeichnungen, Bilder und sonstigen Darstellungen sind urheberrechtlich geschützt. Vervielfältigungen in jeglicher Art und Form – auch auszugsweise – sowie die Verwertung und/oder Mitteilung des Inhaltes sind ohne schriftliche Freigabeerklärung des Herstellers nicht gestattet. Zuwiderhandlungen verpflichten zu Schadensersatz. Weitere Ansprüche bleiben vorbehalten.



Die grafischen Darstellungen in dieser Anleitung können unter Umständen leicht von der tatsächlichen Ausführung des Gerätes abweichen.

1.5 Konformitätserklärung



Das Gerät entspricht den aktuellen Normen und Richtlinien der EU. Dies bescheinigen wir in der EG-Konformitätserklärung. Bei Bedarf senden wir Ihnen gern die entsprechende Konformitätserklärung zu.

2. Sicherheit

Das Gerät ist nach den derzeit gültigen Regeln der Technik gebaut. Es können jedoch von diesem Gerät Gefahren ausgehen, wenn es unsachgemäß oder nicht bestimmungsgemäß verwendet wird.

Die Kenntnis des Inhalts der Bedienungsanleitung ist eine der Voraussetzungen, um Sie vor Gefahren zu schützen, sowie Fehler zu vermeiden und somit das Gerät sicher und störungsfrei zu betreiben.

Lesen Sie vor Inbetriebnahme des Gerätes die Bedienungsanleitung durch und bewahren diese sorgfältig auf. Wenn das Gerät an eine dritte Person weitergegeben wird, muss die Bedienungsanleitung mit ausgehändigt werden.

Alle Personen, die das Gerät benutzen, müssen sich an die Angaben in der Bedienungsanleitung halten und die Sicherheitshinweise beachten.

2.1 Sicherheitshinweise

- Zur Vermeidung von Gefährdungen und zur Sicherung der optimalen Leistung dürfen am Gerät weder Veränderungen noch Umbauten vorgenommen werden, die durch den Hersteller nicht ausdrücklich genehmigt worden sind.
- Das Gerät darf nur in technisch einwandfreiem und betriebssicherem Zustand betrieben werden.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht mit Wärmequellen bzw. scharfen Kanten in Berührung kommt. Netzkabel nicht vom Tisch oder von der Theke herunter hängen lassen. Achten Sie darauf, dass niemand auf das Netzkabel treten oder darüber stolpern kann.
- Das Netzkabel nicht knicken, quetschen, verknoten, immer vollständig abwickeln.
- Stellen Sie niemals das Gerät oder andere Gegenstände auf das Netzkabel.
- Wartungs- und Reparaturarbeiten dürfen nur von qualifizierten Fachleuten unter Verwendung von Original-Ersatz- und Zubehörteilen ausgeführt werden. **Versuchen Sie niemals, selber an dem Gerät Reparaturen durchzuführen!**
- Keine Zubehör- und Ersatzteile verwenden, die nicht vom Hersteller empfohlen wurden. Diese könnten eine Gefahr für den Benutzer darstellen oder Schäden am Gerät verursachen und zu Personenschäden führen, zudem erlischt die Gewährleistung. **Nur Original-Ersatzteile verwenden!**
- Vor der Reinigung oder Wartungsarbeiten, sowie bei längeren Nutzungspausen das Gerät ausschalten, von der Stromversorgung trennen und den Gashahn zudrehen.

2.2 Gefahrenquellen



GEFAHR! Lebensgefahr durch elektrischen Strom!

Um eine Gefährdung durch elektrischen Strom zu vermeiden beachten Sie folgende Sicherheitshinweise:

- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es nicht korrekt funktioniert, beschädigt oder zu Boden gefallen ist.
- Überprüfen Sie das Netzkabel regelmäßig auf Beschädigungen. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es Schäden aufweist. Beschädigte Netzkabel müssen durch den Kundendienst oder einen qualifizierten Elektriker ausgetauscht werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Öffnen Sie niemals das Gehäuse des Gerätes. Bei Berührung von Spannung führenden Anschlüssen und Leitungen besteht Stromschlaggefahr.
- Tauchen Sie das Netzkabel niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Bedienen Sie das Gerät niemals mit nassen oder feuchten Händen.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung
  - wenn Sie das Gerät nicht benutzen,
  - wenn während des Betriebes eine Störung auftritt,
  - bevor Sie das Gerät reinigen.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Gerätes keinen Wasserstrahl sowie Hochdruckreiniger. Wasser kann in das Gerät eindringen, elektrische Bauteile beschädigen und zu Stromschlägen führen.



WARNUNG! Verbrennungsgefahr!

Um Verbrennungen zu vermeiden beachten Sie folgende Sicherheitshinweise:

- Berühren Sie niemals die heißen Oberflächen des Elektrobackofens und der Gasbrenner. Verwenden Sie Topflappen oder Schutzhandschuhe.
- Während des Betriebes dürfen sich Kinder dem Gerät nicht annähern oder in seiner Nähe spielen.



GEFAHR! Erstickungsgefahr!

Zur Vermeidung der Gefahr beachten Sie folgende Sicherheitshinweise:

- Halten Sie Verpackungsmaterialien wie Plastikbeutel und Styroporteile außerhalb der Reichweite von Kindern.

 **WARNUNG! Brandgefahr!**

Um Brandgefahr zu vermeiden beachten Sie folgende Sicherheitshinweise:

- Das Gerät nicht unbeaufsichtigt lassen, wenn Fette und Öle am Kochen sind, sie könnten einen Brand auslösen.
- Stellen Sie keine leichtenzündlichen Gegenstände in der Nähe des Gerätes auf.

 **HINWEIS!**

Eine Flamme oder ein Brand darf NIEMALS mit Wasser gelöscht werden, den Elektrobackofen abschalten, den Gas-Absperrhahn zudrehen und die Flamme mit einem Deckel oder einer feuerfesten Decke ersticken.

2.3 Bestimmungsgemäße Verwendung

 **VORSICHT!**

Das Gerät ist für den gewerblichen Gebrauch konzipiert und gebaut und darf nur von qualifiziertem Personal in Küchenbetrieben bedient werden!

Die Betriebssicherheit des Gerätes ist nur bei bestimmungsgemäßer Verwendung entsprechend der Angaben in der Bedienungsanleitung gewährleistet.

Alle technischen Eingriffe, auch die Montage und die Instandhaltung sind ausschließlich von qualifiziertem Kundendienst vorzunehmen.

Der **Gasherd** ist **<u>ausschließlich</u>** für die **Zubereitung von geeigneten Speisen** bestimmt.

Das Gerät **nicht** zum Heizen von Räumen verwenden.

 **VORSICHT!**

Jede von der bestimmungsgemäßen Verwendung abweichende und/oder andersartige Verwendung des Gerätes ist untersagt und gilt als nicht bestimmungsgemäß.

Ansprüche jeglicher Art gegen den Hersteller und/oder seine Bevollmächtigten wegen eingetretener Schäden aus nicht bestimmungsgemäßer Verwendung des Gerätes sind ausgeschlossen.

Für alle Schäden bei nicht bestimmungsgemäßer Verwendung haftet allein der Betreiber.

3. Transport, Verpackung und Lagerung
3.1 Transportinspektion

Lieferung bei Erhalt unverzüglich auf Vollständigkeit und Transportschäden prüfen.
Bei äußerlich erkennbarem Transportschaden Lieferung nicht oder nur unter Vorbehalt entgegen nehmen.

Schadensumfang auf Transportunterlagen/Lieferschein des Transporteurs vermerken. Reklamation einleiten.

Verdeckte Mängel sofort nach Erkennen reklamieren, da Schadensersatzansprüche nur innerhalb der geltenden Reklamationsfristen geltend gemacht werden können.

3.2 Verpackung

Werfen Sie den Umkarton Ihres Geräts nicht weg. Sie benötigen ihn eventuell zur Aufbewahrung, beim Umzug oder wenn Sie das Gerät bei eventuellen Schäden an unsere Service-Stelle senden müssen. Entfernen Sie vor der Inbetriebnahme das äußere und innere Verpackungsmaterial vollständig vom Gerät.



Falls Sie die Verpackung entsorgen möchten, beachten Sie die in Ihrem Land geltenden Vorschriften. Führen Sie wieder verwertbare Verpackungsmaterialien dem Recycling zu.

Bitte prüfen Sie, ob das Gerät und das Zubehör vollständig sind. Falls irgendwelche Teile fehlen sollten, nehmen Sie bitte mit unserem Kundenservice Kontakt auf.

3.3 Lagerung

Packstücke bis zur Installation verschlossen und unter Beachtung der außen angebrachten Aufstell- und Lagermarkierung aufbewahren.

Packstücke nur unter folgenden Bedingungen lagern:

- Nicht im Freien aufbewahren.
- Trocken und staubfrei aufbewahren.
- Keinen aggressiven Medien aussetzen.
- Vor Sonneneinstrahlung schützen.
- Mechanische Erschütterungen vermeiden.
- Bei längerer Lagerung (> 3 Monate) regelmäßig allgemeinen Zustand aller Teile und der Verpackung kontrollieren.
  Bei Erfordernis auffrischen oder erneuern.

4. Technische Daten

MFG 7340 / 1582001

B	A
A	B

A 3,5 kW

B 6,0 kW

1 Gusseisenroste
2 Gasbrenner (4)
3 Bedienelemente
4 Auflageschienen
5 Backofentür
6 Backofentürgriff
7 Stellfüße, höhenverstellbar
8 Auflagerost
9 Gehäuse
10 Wrasenabzug

Bezeichnung	**4 Flammen Gasherd MFG 7340 mit Elektrobackofen 2/1 GN**
Art.-Nr.:	**1582001**
Ausführung:	**Gasherd** ▪ aus Edelstahl ▪ schwere Gusseisenroste ▪ Edelstahlfüße höhenverstellbar ▪ Edelstahlgriff ▪ Gasbrenner mit Zündsicherung ▪ manuelle Zündung ▪ 4 Gasbrenner: 2 x 3,5 kW / 2 x 6,0 kW Eingestellt auf Erdgas H, Propandüsen beigelegt **Elektrobackofen** ▪ geeignet für 2/1 GN ▪ 3 Einschübe ▪ Oberhitze, Unterhitze, Ober-/Unterhitze ▪ Wrasenabzug
Temperatureinstellbereich Backofen:	60 °C – 250 °C
Anschlusswert Gas:	19,0 kW
Anschlusswert Elektro:	6,0 kW / 400 V 50/60 Hz 2 NAC
Abmessungen Gerät:	B 800 x T 700 x H 910-955 mm
Abmessungen Backofen:	B 650 x T 580 x H 260 mm
Gewicht:	102,4 kg
Zubehör:	1 Auflagerost, B 645 x T 525 mm

Technische Änderungen vorbehalten!

MFGO 7060 / 1582101

B	A	B
A	B	A

A 3,5 kW
B 6,0 kW

① Gusseisenroste

② Gasbrenner (6)

③ Bedienelemente

④ Offener Unterbau

⑤ Stellfüße, höhenverstellbar

Bezeichnung	6 Flammen Gasherd MFGO 7060 mit offenem Unterbau
Art.-Nr.:	**1582101**
Ausführung:	**Gasherd** ▪ aus Edelstahl ▪ schwere Gusseisenroste ▪ Edelstahlfüße höhenverstellbar ▪ Gasbrenner mit Zündsicherung ▪ manuelle Zündung ▪ 6 Gasbrenner: 2 x 3,5 kW / 2 x 6,0 kW Eingestellt auf Erdgas H, Propandüsen beigelegt
Anschlusswert Gas:	28,5 kW
Abmessungen Gerät:	B 1200 x T 700 x H 910-955 mm
Gewicht:	79,2 kg

Technische Änderungen vorbehalten!

MFG 7360 / 1582201

B	A	B
A	B	A

A 3,5 kW

B 6,0 kW

① Gusseisenroste

② Gasbrenner (6)

③ Bedienelemente

④ Offener Unterbau

⑤ Auflageschienen

⑥ Stellfüße, höhenverstellbar

⑦ Backofentürgriff

⑧ Backofentür

⑨ Auflagerost

⑩ Gehäuse

⑪ Wrasenabzug

Bezeichnung	6 Flammen Gasherd MFG 7360 mit Elektrobackofen 2/1 GN und offenem Unterbau
Art.-Nr.:	**1582201**
Ausführung:	**Gasherd** ▪ aus Edelstahl ▪ schwere Gusseisenroste ▪ Edelstahlfüße höhenverstellbar ▪ Edelstahlgriff ▪ Gasbrenner mit Zündsicherung ▪ manuelle Zündung ▪ 6 Gasbrenner: 3 x 3,5 kW / 3 x 6,0 kW Eingestellt auf Erdgas H, Propandüsen beigelegt **Elektrobackofen** ▪ geeignet für 2/1 GN ▪ 3 Einschübe ▪ Oberhitze, Unterhitze, Ober-/Unterhitze ▪ Wrasenabzug
Temperaturbereich Backofen:	100 °C – 300 °C
Anschlusswert Gas:	28,5 kW
Anschlusswert Elektro:	6,0 kW / 400 V 50/60 Hz 2 NAC
Abmessungen Gerät:	B 1200 x T 700 x H 910-955 mm
Abmessungen Backofen:	B 650 x T 580 x H 260 mm
Abmessungen offener Unterbau:	B 352 x T 535 x H 380 mm
Gewicht:	129,4 kg
Zubehör:	1 Auflagerost, B 650 x T 530 mm

Technische Änderungen vorbehalten!



Tabelle 1 **Verwendung der Gaskategorien in verschiedenen Ländern**

Bestimmungsland		Kategorien	Gastyp	Gasdruck (mbar)
AT	**Österreich**	$II_{2H3B/P}$	G20 - G30/G31	20 - 50/50
BE	**Belgien**	II_{2E+3+}	G20/G25 - G30/G31	20/25 - 28-30/37
BG	**Bulgarien**	$II_{2H3B/P}$	G20 - G30/G31	20 - 30/30
CH	**Schweiz**	$II_{2H3B/P}$ II_{2H3+}	G20 - G30/G31 G20 - G30/G31	20 - 50/50 20 - 28-30/37
CY	**Zypern**	$II_{2H3B/P}$ II_{2H3+}	G20 - G30/G31 G20 - G30/G31	20 - 30/30 20 - 28-30/37
CZ	**Tschechische Republik**	II_{2H3+}	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
DE	**Deutschland**	$II_{2H3B/P}$ $II_{2ELL3B/P}$	G20 - G30/G31 G25	20 - 50/50 20
DK	**Dänemark**	$II_{2H3B/P}$	G20 - G30/G31	20 - 30/30
EE	**Estland**	$II_{2H3B/P}$	G20 - G30/G31	20 - 30/30
ES	**Spanien**	II_{2H3+}	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
FI	**Finnland**	$II_{2H3B/P}$	G20 - G30/G31	20 - 30/30
FR	**Frankreich**	II_{2E+3+}	G20/G25 - G30/G31	20/25 - 28-30/37
GB	**Großbritannien**	II_{2H3+}	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
GR	**Griechenland**	$II_{2H3B/P}$ II_{2H3+}	G20 - G30/G31 G20 - G30/G31	20 - 30/30 20 - 28-30/37
HR	**Kroatien**	$II_{2H3B/P}$	G20 - G30/G31	20 - 30/30
HU	**Ungarn**	$II_{2HS3B/P}$	G20 - G30/G31 G25.1	25 - 30/30 25
IE	**Irland**	II_{2H3+}	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
IS	**Island**	$I_{3B/P}$	G30/G31	30/30
IT	**Italien**	II_{2H3+}	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
LT	**Litauen**	$II_{2H3B/P}$ II_{2H3+}	G20 - G30/G31 G20 - G30/G31	20 - 30/30 20 - 28-30/37
LU	**Luxemburg**	I_{2E}	G20	20
LV	**Lettland**	$II_{2H3B/P}$	G20 - G30/G31	20 - 30/30
MT	**Malta**	$I_{3B/P}$	G30/G31	30/30



Bestimmungsland		Kategorien	Gastyp	Gasdruck (mbar)
NL	Niederlande	$II_{2L3B/P}$	G25 - G30/G31	25 - 30/30
NO	Norwegen	$II_{2H3B/P}$	G20 - G30/G31	20 - 30/30
PL	Polen	$II_{2WLwLs3B/P}$	G20/G27 G2.350 G30/G31	20/20 13 37/37
PT	Portugal	II_{2H3+}	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
RO	Rumänien	$II_{2H3B/P}$	G20 - G30/G31	20 - 30/30
SE	Schweden	$II_{2H3B/P}$	G20 - G30/G31	20 - 30/30
SI	Slowenien	$II_{2H3B/P}$ II_{2H3+}	G20 - G30/G31 G20 - G30/G31	20 - 30/30 20 - 28-30/37
SK	Slowakei	$II_{2H3B/P}$ II_{2H3+} $II_{2H3B/P}$	G20 - G30/G31 G20 - G30/G31 G20 - G30/G31	20 - 30/30 20 - 28-30/37 20 - 50/50
TR	Türkei	$II_{2H3B/P}$ II_{2H3+}	G20 - G30/G31 G20 - G30/G31	20 - 30/30 20 - 28-30/37

Bei Abweichungen von den angegebenen Werten ist für eine ordnungsgemäße Funktion des Gerätes und die korrekte Inbetriebnahme nicht garantiert.

Tabelle 2 **Brenner- und Düseneigenschaften (DE, AT, CH - KAT. $II_{2ELL3B/P}$, $II_{2H3B/P}$)**

Gastyp	Gasdruck (mbar)	Düse min/max	Primärluft-Einstellung (mm)	Düse Zündflamm-brenner	By-pass Düse
Brenner 3,5 kW					
G20	20	140	6	35	einstellbar
G25	20	155	6	35	einstellbar
G30/G31	50/50	80	8	20	45
Brenner 6,0 kW					
G20	20	185	4	35	einstellbar
G25	20	205	4	35	einstellbar
G30/G31	50/50	105	15	20	55

5. Installation und Bedienung

5.1 Anweisungen für den Installateur

 **VORSICHT!**

Alle Installations-, Anschluss- und Wartungsarbeiten des Gerätes, der Belüftungsvorrichtungen sowie der Rauchgasabführungen dürfen nur von qualifiziertem Fachpersonal und unter Beachtung den geltenden internationalen, nationalen und lokalen Vorschriften des Installationslandes vorgenommen werden.

- Lesen Sie aufmerksam die folgenden Anweisungen, bevor Sie mit den Installationsarbeiten und der Inbetriebnahme des Gerätes beginnen.
- Sobald Sie das Gerät erhalten haben, stellen Sie sicher, dass es keine Transportschäden aufweist und die Verpackung nicht beschädigt wurde. Im Falle von Schäden oder fehlenden Teilen müssen Sie unverzüglich den Spediteur oder Händler/ Hersteller benachrichtigen und **die Art-Nr. und die Serien-Nr.** (auf dem Typenschild an der linken Außenseite der Geräte **Art-Nr.:1582001 und 1582201** oder im inneren des offenen Unterbaus bei **Art-Nr.: 1582101** abzulesen) angeben und eine fotografische Dokumentation beifügen.
- Vergewissern Sie sich, dass bei Erreichen des Installationsortes keine Platzprobleme für die Durchfahrt durch Türen, Flure oder andere Passagen bestehen.
- **ACHTUNG**: Während des Transportes kann es zum Kippen des Gerätes kommen, wodurch Beschädigungen und Beeinträchtigungen an Gegenständen und Personen auftreten können. Verwenden Sie unter Beachtung vom Gewicht des Gerätes geeignete Mittel. Ziehen und kippen Sie das Gerät aus keinem Grund, sondern heben Sie es senkrecht vom Boden an und bewegen es horizontal.

5.1.1 Intallation

 **VORSICHT!**

Dieses Gerät darf gemäß den gesetzlichen Vorschriften nur in ständig belüfteten Räumen installiert und betrieben werden, um eine unzulässige Konzentration gesundheitsschädlicher Verbrennungsprodukte im Installationsraum zu verhindern.

- Der Installationsraum des Gerätes **muss** so viel Luft enthalten, wie für die ordnungsgemäße Gasverbrennung erforderlich ist. Für eine korrekte Verbrennung darf der erforderliche Luftzustrom **nicht unter 2 m^3/h pro kW** der Gerätenennleistung betragen (siehe Typenschild auf dem Gerät). Außerdem sind die Unfallverhütungsvorschriften zu befolgen.
- Die Luft muss direkt aus dem Freien durch permanente Lüftungsschlitze oder Lüftungskanäle, die in Bereiche mit sauberer Luft führen, einströmen.

- Die Geräte sind in Räumen zu installieren, die für das Ableiten der Rauchgase geeignet sind. Die Installation hat unter Berücksichtigung der diesbezüglichen Normen zu erfolgen.
- Die Geräte gehören folgender Kategorie an:

  Gasbetriebene Geräte des Typ A und sind nicht für den Anschluss an eine Rauchgasabführung vorgesehen.
- Diese Geräte müssen die sich bildenden Rauchgase in eigens dazu vorgesehene Abzugshauben oder ähnliche Vorrichtungen, die an einen einwandfrei arbeitenden Kamin anzuschließen sind, oder direkt ins Freie ableiten.
- Bei einem Nichtvorhandensein solcher Vorrichtungen ist die Anwendung eines Entlüfters zulässig, durch den die Rauchgase direkt ins Freie abgeleitet werden und dessen Leistung nicht unter den vorgeschriebenen Werten liegen darf.
- Prüfen Sie vor dem Aufstellen des Gerätes die Abmessungen und die genaue Position der Strom- und Gasanschlüsse.
- Stellen Sie das Gerät auf einen ebenen, sicheren Platz, der das Gewicht des Gerätes bei maximaler Belastung mit Gargut aushält.
- Stellen Sie das Gerät **niemals** auf einen brennbaren oder wärmeempfindlichen Untergrund.
- Das Gerät nicht in der Nähe von offenen Feuerstellen, Elektroöfen, Heizöfen oder anderen Hitzequellen aufstellen.
- Stellen Sie das Gerät **niemals** direkt an Wände, Mauern, Möbel oder sonstige Gegenstände, welche aus entflammbaren Materialien bestehen. Halten Sie einen Mindestabstand von **200 mm** zwischen den Seitenwänden und Rückwand und diesen Gegenständen oder Wänden ein. Zwischen der Geräteoberfläche und den darüber befindlichen horizontalen Flächen halten Sie einen Mindestabstand von **600 mm** ein.
- Sollte die Einhaltung dieser Mindestabstände nicht möglich sein, verkleiden Sie die Wände mit nicht brennbarem wärmeisolierendem Material (z. B. Folien aus hitzebeständigem Material, die einer Temperatur von mindestens **65 °C** standhalten). Befolgen Sie die geltenden Brandschutzvorschriften.
- Die Nivellierung und die Höhenverstellung mittels der Stellfüße vornehmen. Starke Höhenunterschiede oder Neigungen können die Funktion des Gerätes beeinträchtigen.

5.1.2 Elektroanschluss



GEFAHR! Gefahr durch elektrischen Strom!

Gerät kann bei unsachgemäßer Installation Verletzungen verursachen!
Vor Installation Daten des örtlichen Stromnetzes mit technischen Angaben des Gerätes vergleichen (siehe Typenschild).
Gerät nur bei Übereinstimmung anschließen!

- Bevor das Gerät an das Stromversorgungsnetz angeschlossen wird, vergewissern Sie sich, dass die auf den Typenschild angegebenen Spannungs- und Frequenzwerte mit denen des vorhandenen Stromversorgungsnetzes übereinstimmen.

  Eine Spannungsabweichung von höchstens ± 10% ist erlaubt.
- Der Anschluss an das Stromversorgungsnetz muss unter Berücksichtigung der geltenden internationalen, nationalen und örtlichen Vorschriften erfolgen.
- Das Gerät ist mit einer Anschlussleitung H07RN-F 5G2,5 CE14 ohne Netzstecker ausgestattet.
- Das Gerät muss in das Potentialausgleichsystem (Erdung) mit einbezogen werden. Die Anschlussklemme befindet sich unterhalb der linken Geräteseite, unter dem Hinweisschild ⏚.

5.1.3 Gasanschluss

 **WARNUNG!**

Die Geräteinstallation sowie eine eventuelle Umstellung oder Anpassung auf eine andere Gasart, darf nur gemäß den einschlägigen gesetzlichen Vorschriften und durch qualifiziertes Fachpersonal, durchgeführt werden.

Das Gerät mindestens einmal jährlich von Fachpersonal kontrollieren lassen. Im Brandfall sofort den Gas-Absperrhahn schließen und einen geeigneten Feuerlöscher verwenden!

- Das Gerät ist für den Betrieb mit der auf dem Typenschild angegebenen Gasart abgenommen und vorgerüstet. Vor der Installation überprüfen, ob die örtliche Gasversorgung (Gasart und -druck) mit der Voreinstellung übereinstimmt.
- Die Gasanschlussvorrichtung befindet sich auf der linken Seite des Gerätes und ist mit einem Hinweisschild **„GAS (GAZ)“** gekennzeichnet.
- Der Anschluss an die Gasversorgung darf nur von einem qualifizierten Gasintallateur unter Einhaltung der örtlich geltenden Bestimmungen durchgeführt werden.
- An öffentlich zugänglicher Installationsorten müssen die Unfallverhütungsvorschriften sowie die Sicherheitsnormen zur Brand- und Panikvermeidung eingehalten werden.
- Ein typgeprüfter Gas-Absperrhahn muss an einer leicht zugänglichen Stelle zwischen Gasversorgung und Gerät installiert werden, damit bei Bedarf die Gaszufuhr jederzeit unterbrochen werden kann.
- Stellen Sie sicher, dass die Gasanschlussleitung mit den heißen Backofenteilen nicht in Berührung kommen kann.

 **VORSICHT!**

Nach der Installation prüfen, ob die Anschlussstücke gut befestigt sind.
Für die Dichtheitsprüfung an Gasleitungen niemals eine Flamme, sondern stets eine Seifenlösung oder ein spezifisches, schaumentwickelndes Produkt zur Feststellung von Undichtigkeiten verwenden.

Betrieb mit einer Gasart , die mit der zur Verfügung stehenden Gasart übereinstimmt

Überprüfen Sie, ob die auf dem Typenschild angegebene Gasart mit der zur Verfügung stehenden Gasart übereinstimmt. Danach die Übereinstimmung mit den folgenden Angaben überprüfen:

a) Überprüfung des Fließdruckes (Abb. 1)

Der Fließdruck kann mittels eines Manometers mit U-Rohr oder eines elektronischen Manometers mit einer Minimalaufteilung von 01 mbar gemessen werden.

- Die Schraube “A” aus dem Druckmeßstutzen “B” ausschrauben.
- Das Manometer positionieren.
- Das Gerät in Betrieb nehmen und überprüfen, ob der Druck mit den vorgegebenen Werten übereinstimmt.

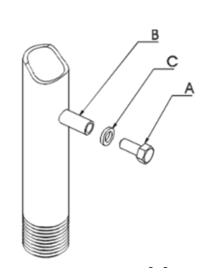


Abb. 1

 **VORSICHT!**

Das Gerät funktioniert nur dann ordnungsgemäß, wenn der Druck in der Gasleitung innerhalb der Werte liegt, die für verschiedene Gaskategorien in der Tabelle 1 „Verwendung der Gaskategorien in verschiedenen Ländern“ auf Seiten 14, 15 angegeben sind.

b) Überprüfung des Hauptbrenners

Das Gerät in Betrieb nehmen, die einzelnen Gasbrenner zünden und überprüfen, ob die Flamme, die Zündung und die Einstellung der Kleinstflamme einwandfrei funktionieren. Wenn dies nicht der Fall ist, sind die Düsen und die Einstellung der Primärluft zu überprüfen.

Umstellung auf eine andere Gasart / Einstellungen

- Das Gerät ist für den Betrieb mit der auf dem Typenschild angegebenen Gasart (Erdgas) abgenommen und vorgerüstet.
- Bei Bedarf kann das Gerät auf eine andere Gasart umgestellt werden, dazu sind spezielle Düsen und Einstellungen erforderlich. Im Lieferumfang sind Düsen für eine Umstellung auf Flüssiggas enthalten.
- Die Umstellung auf andere Gastypen als das Gas, auf das der Brennerbetrieb ausgelegt ist, darf nur von einem qualifizierten Gasinstallateur durchgeführt werden.

a) Austausch der Hauptbrennerdüse

- Nehmen Sie alle Drehregler ab und entfernen Sie die Bedienblende vom Gerät, damit Sie Zugang zu den Düsenträgern haben;
- lösen Sie die Befestigungsschraube des Düsenträgers;
- ersetzen Sie die vorhandene Düse durch eine Düse, die für die entsprechende Gasart geeignet ist (entnehmen Sie die Angaben zu den Düsen der **Tabelle 2 „Brenner- und Düseneigenschaften“**, Seite 15). Die Düse festschrauben;
- führen Sie den Umbau aller Gasbrenner laut oben aufgeführten Anweisungen nacheinander durch.

b) Austausch der Zündbrennerdüse

Der Zugang zum Zündflammenbrenner ist erst nach Entfernen des Bedienfeldes möglich. Die Verschlussmutter vom Zündflammenbrenner entfernen, Zündflammendüsen entsprechend der Gasart einsetzen bzw. einstellen.

c) Einstellung der Primärluft (Abb. 2)

Wurde die Primärluft richtig eingestellt, brennt die Flamme stabil; d.h. es dürfen keine Unterbrechungen der Flammen bei kaltem Brenner oder Flammenrückschläge bei warmem Brenner auftreten.

Der vorgesehene Abstand für die Einstellung der Primärluft (“X”) ist in der **Abb. 2** sowie in der **Tabelle 2** angegeben. Nach Austausch der Düsen die Primärlufteinstellung aller Gasbrenner überprüfen.

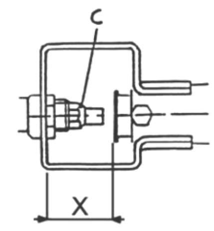


Abb. 2

d) Einstellung des Zündflammenbrenners

Den Zündflammenbrenner einstellen und überprüfen, ob die Flamme das Thermo-element umhüllt und diese einwandfrei brennt. Ist dies nicht der Fall, ist zu überprüfen, ob es sich bei den montierten Düsen um die richtigen handelt (**Tabelle 2, Seite 15**).

e) *Einstellungen der Kleinstflamme (Abb. 3)*

- Nach Umstellung auf eine andere Gasart muss die Kleineinstellung der Flammen für die einzelnen Gasbrenner korrigiert werden.
- Die Korrektur folgendermaßen vornehmen:
  - den Gasbrenner zünden;
  - den Drehregler gegen den Uhrzeigersinn auf die Kleinstellstufe (Symbol mit der kleinen Flamme) drehen;
- den Drehregler-Knopf aus der Ventilspindel herausziehen.
- Bei einer Umstellung **von Flüssiggas auf Erdgas** die Kleinstellschraube **F** (**Abb. 3**) mit einem kleinen Schlitzschraubenzieher gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis die gewünschte Flammenstärke eingestellt ist.
- Bei einer Umstellung von **Erdgas auf Flüssiggas** die Kleinstellschraube **F** (**Abb. 3**) mit einem kleinen Schlitzschraubenzieher im Uhrzeigersinn drehen, bis die gewünschte Flammenstärke eingestellt ist.

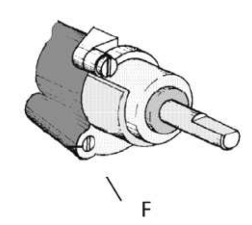


Fig. 3

- Setzen Sie den Drehregler-Knopf wieder auf und drehen Sie ihn schnell aus der maximalen auf die minimale Position und überprüfen Sie die Flamme und stellen Sie sicher, dass die Regelung ausreichend ist, um die Erwärmung des Thermoelements aufrecht zu erhalten. Falls nicht, die Kleineinstellung der Flamme korrigieren.
- Nach dem Ersetzen von Düsen oder nach Einstellungen muss immer sichergestellt werden, dass die Flamme eine bläuliche Farbe hat; stabil und geräuschlos brennt; sich nicht vom Gasbrenner abhebt, beim Umschalten von Groß- auf Kleineinstellung kein Flammenrückschlag erfolgt.

 **VORSICHT!**

- Nach der Umstellung auf eine andere Gasart muss mit entsprechendem Spray oder Seifenwasser nach Leckagen gesucht werden (**auf keinen Fall offene Flammen verwenden!**).
- Nach sämtlichen Ersetzungs- oder Einstellarbeiten am Gerät müssen alle betroffenen Teile wieder korrekt montiert werden, damit das Gerät erneut betriebsbereit ist.
- Anschließend den alten Aufkleber der Einstellwerte durch den neuen, im Lieferumfang enthaltenen Aufkleber für die neue Gasart ersetzen.

5.2 Anweisungen für den Benutzer

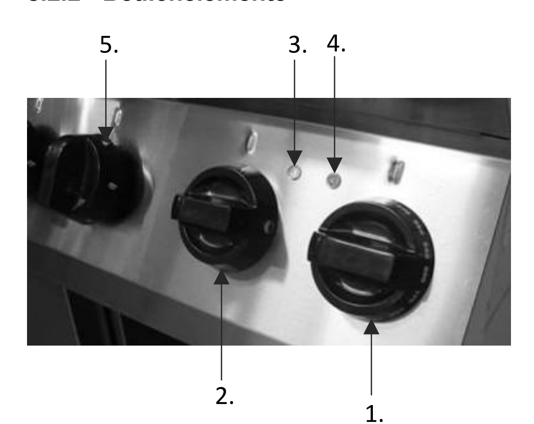
 **VORSICHT!**

Lesen Sie die folgende Bedienungsanleitung sorgfältig, da sie Hinweise zur Sicherheit und zum Gebrauch des Gerätes beinhaltet. Bewahren Sie die Bedienungsanleitung für einen späteren Gebrauch sorgfältig auf.
Eine falsche Installation, Bedienung, Wartung und Reinigung sowie etwaige Veränderungen und Modifizierungen können zu Fehlfunktionen, Beschädigungen und Verletzungen führen.

5.2.1 Erste Inbetriebnahme

- Stellen Sie sicher, dass sich keine Gegenstände (Zubehör, Verpackungsfolien, Bedienungsanleitungen) im Inneren des Elektrobackofens und auf der Kochfläche des Gerätes befinden.
- Ziehen Sie vor der Inbetriebnahme vorsichtig die Schutzfolie vom Gerät ab und entfernen Sie alle Kleberrückstände mit lauwarmem Seifenwasser oder einem geeigneten Lösungsmittel.
- Kontrollieren Sie vor der Inbetriebnahme die korrekte Installation, Stabilität, Nivellierung des Gerätes, sowie die Ausführung der Anschlüsse an die Strom- und Gasversorgung.
- Die Lüftungsöffnungen dürfen nicht verdeckt oder blockiert sein.
- Die Teile des Gerätes, die möglicherweise bei der Installation und Anschlüssen abgebaut wurden, müssen erneut am Gerät angebracht werden.
- Reinigen Sie das Gerät sorgfältig vor dem Gebrauch laut Anweisungen im Abschnitt **6.2 „Reinigung“**.

5.2.2 Bedienelemente



1. Temperaturdrehregler Backofen

2. Funktionsdrehregler Backofen

3. Netzkontrolllampe (grün)

4. Betriebskontrolllampe (orange)

5. Drehregler Gasbrenner (4 bzw. 6)

5.2.3 Gaskochfeld

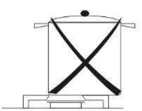
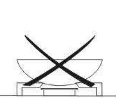
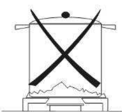
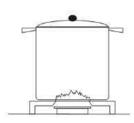
Zündung der Gasbrenner



- Stellen Sie sicher, dass alle Drehregler auf der **AUS** Position sind.
- Öffnen Sie den vorgeschalteten Gas-Absperrhahn.
- Um einen Gasbrenner zu zünden, den entsprechenden Drehregler drücken und gegen den Uhrzeigersinn auf die Position mit dem Symbol der Zündflamme drehen.
- Halten Sie den Drehregler für ca. 3-4 Sekunden gedrückt und zünden Sie die Flamme mit einem Feuerstab.
- Den Drehregler noch einige Sekunden gedrückt halten, bis die Flamme dauerhaft brennt.
- Regeln Sie die Flammenstärke nach Bedarf, indem Sie den Drehregler auf die Großeinstellung oder Kleineinstellung drehen, wobei der Drehregler stets in den Bereich zwischen diesen beiden Einstellungen und niemals zwischen Großeinstellung und **AUS** Position positioniert werden soll.
- Im Falle eines versehentlichen Flammenausfalls (z. B.: Zugluft, Verschütten von Flüssigkeiten, etc.) greift das Sicherheitsventil ein und sperrt die Gaszufuhr.
- Zum Löschen der Gasbrenner den Drehregler auf die **AUS Position** drehen.
- Am Ende eines Arbeitstages den vorgeschalteten Gas-Absperrhahn schließen.

Hinweise und Tipps

- Vermeiden Sie aufsteigende Flammen rund um den Kochtopf (Pfanne).
- Sobald das Gargut in dem Kochtopf zu sieden beginnt, reduzieren Sie die Flammenstärke auf ein niedrigeres Niveau, damit die Flamme durch das überkochende Gargut nicht erlischt.
- Lassen Sie das Gerät bei Verwendung von Fetten und Ölen während des Garens nicht unbeaufsichtigt, denn bei Überhitzung können sie Feuer fangen. Es besteht **Brandgefahr!**
- Benutzen Sie nur Kochgeschirr mit einem ebenen Boden.

- Stellen Sie das Kochgeschirr so auf die Roste, dass die Flamme mittig ist.

⚠ **VORSICHT!**

Bei längerem Nichtgebrauch oder Betriebsstörungen des Gerätes muss der außerhalb des Gerätes gelegene Hauptgashahn geschlossen werden.

Außerdem empfehlen wir eine regelmäßige (mindestens einmal im Jahr) Kontrolle durch qualifiziertes Fachpersonal.

5.2.4 Elektrobackofen

- Vor Einschaltung des Backofens sicherstellen, dass sich im Backofen nur das für den Gar-/Backvorgang erforderliche Zubehör befindet (normalerweise genügt der Auflagerost, auf den nach dem Vorheizen der Behälter mit dem Gargut gestellt wird).
- Vor der ersten Inbetriebnahme den Backofen bei maximalen Temperatureinstellung für mindestens 45 Minuten ohne Speisen aufheizen. Durch die Verdampfung der versiegelnden und schützenden Substanzen des Backofens kann unangenehmer Geruch entstehen, welcher bei weiteren Benutzung nicht mehr auftritt. Nach dem Aufheizen bei offener Backofentür den Raum lüften.
- Den Backofen vor Einschub der Speisen immer auf die gewünschte Temperatur vorheizen.
- Zum Erzielen optimaler Gar-/Backergebnisse muss für jede Speise die geeignete **Temperatur** und **Funktion** gewählt werden.

Temperatureinstellung

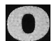


- Stellen Sie für die gewünschte Speise die erforderliche Temperatur mit Hilfe des Temperaturdrehreglers im Bereich 50 ℃ – 300 ℃ ein.
- Die rote Betriebskontrolllampe leuchtet, solange das Gerät aufgeheizt wird, und erlischt, wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist.
- Sie können die Speise dann in den Backofen stellen.
- Sinkt die Temperatur im Backofen, leuchtet die Betriebs-Kontrolllampe wieder auf und das Gerät wird dann erneut auf die eingestellte Temperatur aufgeheizt.

Funktionen

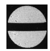
- Wählen Sie je nach Art der Speisenzubereitung eine der Funktionen des Backofens, indem Sie den Funktionsdrehregler im Uhrzeigersinn auf die entsprechende Position drehen.

Folgende Auswahl der Funktionen ist möglich:

 **AUS Position**

 **Unterhitze**

 **Oberhitze**

 **Ober- und Unterhitze**

 **VORSICHT!**

Sollten Sie den Backofen nicht mehr benutzen, drehen Sie den Temperatur- und Funktionsdrehregler auf die AUS Position.

Einschübe



- Im Backofen sind **3 Einschubebenen** vorhanden:

  1 untere, 1 mittlere, 1 obere.

- Die mittlere Einschubebene ist für die meisten Garvorgänge geeignet, da in diesem Bereich die perfekte Stabilisierung des am Temperatur-drehregler eingestellten Wertes erfolgt.

Hinweise und Tipps

- Die jeweiligen Stückgrößen der Speisen und der Gebrauch von Behältern aus verschiedenem Material und unterschiedlicher Stärke (Terrakotta, Glas, Aluminium, Stahl) können zu Abweichungen von den Rezeptangaben bezüglich der Garzeiten führen.
- Bei empfindlichen Gerichten und mit Backtreibmitteln zubereiteten Speisen das Öffnen der Backofentür möglichst vermeiden, um die Innentemperatur nicht zu verändern.
- Für eine Energieersparnis bei Langzeit-Garvorgängen den Backofen einige Minuten früher als im Rezept angegeben ausschalten und die Backofentür geschlossen halten, um die Restwärme auszunutzen.

6. Reinigung und Wartung

6.1 Sicherheitshinweise

- Vor der Reinigung sowie vor der Durchführung von Reparaturen das Gerät von der Stromversorgung trennen, den Hauptgashahn zudrehen und das Gerät abkühlen lassen.
- Keine ätzenden Reinigungsmittel verwenden und darauf achten, dass kein Wasser in das Gerät eindringt.
- Um sich vor Stromschlägen zu schützen, Gerät, Kabel und Stecker **niemals** in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen.

 **VORSICHT!**

Das Gerät ist nicht für das direkte Absprühen mit einem Wasserstrahl geeignet. Verwenden Sie daher keinen Druckwasserstrahl, um dieses Gerät zu reinigen!

6.2 Reinigung

- Zur Gewährleistung einer einwandfreien Funktionsweise, Hygiene und Leistung reinigen Sie das Gerät täglich am Ende des Arbeitstages.
- Vor der Reinigung die Stromzufuhr zum Gerät unterbrechen, den Gashahn zudrehen und das Gerät abkühlen lassen.

Gaskochfeld

- Nehmen Sie die Roste und die Abdeckungen der Gasbrenner ab.
- Reinigen Sie das Kochfeld mit einem in warmem Wasser getränkten weichen Tuch oder Schwamm. Verwenden Sie bei Bedarf ein neutrales Reinigungsmittel.Trocknen Sie das Kochfeld ab.
- Reinigen Sie die Gusseisenroste und die Gasbrennerabdeckungen mit einem neutralen Reinigungsmittel und einem weichen Tuch oder Schwamm.Spülen Sie gründlich mit klarem Wasser nach und trocknen alles anschließend ab.
- Nach der Reinigung die Gasbrennerabdeckungen und die Roste wieder ordnungsgemäß auflegen.

Elektrobackofen

- Reinigen Sie die Auflageschienen und den Backofen-Garraum gründlich mit warmem Wasser, weichem Tuch oder Schwamm und einem für Edelstahl geeigneten Reinigungsmittel. Wischen Sie sorgfältig mit klarem Wasser nach und achten Sie darauf, dass keine Reinigungsmittelrückstände verbleiben. Trocknen Sie den Garraum und Auflageschienen anschließend ab.
- Verwenden Sie keine Scheuerlappen oder andere Produkte, welche die Oberflächen des Backofens beschädigen könnten.

Gehäuse des Gerätes

- Reinigen Sie das Gehäuse und die Backofentür täglich mit lauwarmem Seifenwasser. Danach diese gut abwischen und sorgfältig trocken reiben.
- Ausschließlich spezielle **Edelstahlreiniger** für die Reinigung der Edelstahlober-flächen (Gehäuse, Kochfeld und Backofentür) verwenden, die Anwendung von ungeeigneten Reinigungsmitteln kann eine Korrosion des Gerätes verursachen. Beachten Sie die Hinweise der Hersteller der verwendeten Reinigungsmittel.
- Für die Reinigung des Gerätes dürfen keine Stahlwolle, Stahlbürsten oder Stahlschaber verwendet werden, da sich Eisenteilchen ablagern könnten, die durch ihre Oxydation eine Bildung von Rostflecken zur Folge haben.
- Verwenden Sie **keine** chlorhaltigen Reinigungsmittel (Bleichmittel, Chlorwasser-stoffsäure, usw.).
- Nach der Reinigung ein weiches, trockenes Tuch zum Trocknen und Polieren der Oberflächen einsetzen.

6.3 Wartung

- Lassen Sie am Gerät regelmäßig (mindestens einmal im Jahr) Kontrollen durch einen spezialisierten und befugten Servicetechniker ausführen. Kontaktieren Sie dazu den Kundendienst.
- Vor Ausführung jeglicher Wartungsarbeiten muss die Stromversorgung abgestellt, der Haupt-Gashahn zugedreht und das Gerät abgekühlt werden.
- Bevor Sie das Gerät an einen anderen Aufstellplatz bewegen, trennen Sie es ordnungsgemäß von der Strom- sowie Gasversorgung. Nach der Aufstellung des Gerätes am neuen Platz stellen Sie sicher, dass alle Elektro- und Gasanschlüsse vor der Inbetriebnahme nach den örtlich geltenden Normen ausgeführt wurden.

7. Entsorgung

Altgeräte

Das ausgediente Gerät ist am Ende seiner Lebensdauer entsprechend den nationalen Bestimmungen zu entsorgen. Es empfiehlt sich, mit einer auf Entsorgung spezialisierten Firma Kontakt aufzunehmen, oder sich mit der Entsorgungsabteilung Ihrer Kommune in Verbindung zu setzen.

 **WARNUNG!**

Damit der Missbrauch und die damit verbundenen Gefahren ausgeschlossen sind, machen Sie Ihr Altgerät vor der Entsorgung unbrauchbar. Dazu Gerät von der Netzversorgung trennen und das Netzanschlusskabel vom Gerät entfernen.





Für die Entsorgung des Gerätes beachten Sie die in Ihrem Land und in Ihrer Kommune geltenden Vorschriften.

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Germany

Tel.: +49 (0) 5258 971-0
Fax: +49 (0) 5258 971-120

Service-Hotline: 0180 5 971 197
(14ct/Min. aus dem deutschen Festnetz)